



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Зеленина Е.А.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАНЯТИЙ**

**по учебной практике
по профессиональному модулю**

**ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Семилуки
2018

Рекомендовано методическим советом
ГБПОУ ВО «СПК»
Автор-составитель: Зеленина Е. А.

Методические указания для выполнения учебно-производственных занятий по учебной практике являются частью учебно-методического комплекса для освоения профессионального модуля ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Приведены теоретические сведения, методика проведения учебно-производственных занятий, контрольные вопросы.

Методические указания для выполнения учебно-производственных занятий могут быть использованы при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональные модули профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в соответствии с ФГОС СПО.

Методические указания для выполнения учебно-производственных занятий по учебной практике по профессиональному модулю ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента адресованы обучающимся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Зеленина Е. А., 2018 г.
ГБПОУ ВО «СПК»

Содержание

Пояснительная записка	4
Перечень учебно-производственных работ	8
Учебно-производственная работа №1 Технологический процесс приготовления холодных соусов и заправок	9
Учебно-производственная работа №2 Технологический процесс приготовления овощных салатов и винегретов разнообразного ассортимента	11
Учебно-производственная работа №3 Технологический процесс приготовления рыбных салатов и винегретов разнообразного ассортимента	13
Учебно-производственная работа №4 Технологический процесс приготовления мясных салатов и винегретов разнообразного ассортимента	15
Учебно-производственная работа №5 Технологический процесс приготовления салатов из птицы и дичи разнообразного ассортимента	17
Учебно-производственная работа №6 Технологический процесс приготовления открытых и закрытых бутербродов разнообразного ассортимента	19
Учебно-производственная работа №7 Технологический процесс приготовления закусочных бутербродов (канапе) разнообразного ассортимента	21
Учебно-производственная работа №8 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента	23
Учебно-производственная работа №9 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента	25
Учебно-производственная работа №10 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса; мясных гастрономических и субпродуктов разнообразного ассортимента	27
Учебно-производственная работа №11 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	29
Учебно-производственная работа №12 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из яиц и сыра разнообразного ассортимента	31
Учебно-производственная работа №13 Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок кавказской кухни	33
Учебно-производственная работа №14 Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок узбекской кухни	35
Учебно-производственная работа №15 Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок казахской кухни	37
Учебно-производственная работа №16 Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок таджикской кухни	39
Учебно-производственная работа №17 Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок украинской кухни	41
Учебно-производственная работа №18 Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок белорусской кухни	43

Пояснительная записка

Методические указания для выполнения учебно-производственных работ предназначены для изучения профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок и является частью учебно-методического комплекса по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю, обучающиеся должны освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Перечень профессиональных компетенций:

ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПКв 3.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, соусов и заправок, холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы, птицы, дичи региональной кухни народов мира

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

- в подготовке, уборке рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.
- приготовлении, творческом оформлении, подаче и презентации холодных блюд из кролика, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовлении, творческом оформлении, подаче и презентации теплых салатов, салатов-коктейлей, не перемешиваемых и десертных салатов;
- умении работы с программным обеспечением на производстве, раздаче
- приготовлении, творческом оформлении, подаче и презентации бутербродов, соусов и заправок, холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы, птицы, дичи региональной кухни мира

Уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
- рассчитывать расход сырья и продуктов для приготовления холодных соусов и салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента, бутербродов, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, мяса и птицы
- составления технологических схем производства холодных соусов, салатов и винегретов, бутербродов, холодных блюд и закусок из мяса, субпродуктов, мясных гастрономических продуктов, рыбы, рыбных гастрономических продуктов и морепродуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика, яиц, сыра, овощей и грибов;
- составления нормативной документации для приготовления салатов и винегретов

- производить расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок кухонь народов мира
- производить приготовление, оформление, отпуск и подачу холодных блюд и закусок кухонь народов мира

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Учебно-производственные занятия оцениваются преподавателем (мастером производственного обучения), исходя из следующих критериев успешности работ:

- 1) соответствие содержания работы заданной теме и оформление в соответствии с существующими требованиями;
- 2) логика изложения, взаимосвязь структурных элементов работы;
- 3) объем, характер и качество использованных источников;
- 4) обоснованность выводов, их глубина, оригинальность;
- 5) теоретическая и методическая достаточность, стиль и качество оформления компьютерной презентации (при необходимости)

Оценивая итоговое задание, преподаватель (мастер производственного обучения) ставит оценку.

«5» – работа соответствует всем критериям, обучающийся демонстрирует творческий подход, самостоятельно находят дополнительный материал;

«4» – работа не соответствует одному из критериев (1,2,4);

«3» – работа не соответствует критериям (1,2,4,5);

«2» – работа не соответствует ни одному из критериев.

Техника безопасности при выполнении учебно-производственных работ

Перед началом выполнения практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя (мастера производственного обучения) о порядке и особенностях выполнения учебно-производственного задания;

2. Внимательно изучите методические указания к выполнению учебно-производственных работ;

3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;

4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем (мастером производственного обучения);

2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения учебно-производственной работы обращайтесь к преподавателю (мастеру производственного обучения)

3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это не предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю (мастеру производственного обучения);

При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по лаборатории «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков»;

2. Покидать помещение лаборатории «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» в рабочее время без разрешения преподавателя (мастера производственного обучения).

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ

На период практики по профессиональному модулю ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Тематика учебно-производственных работ	Количество часов
Технологический процесс приготовления холодных соусов и заправок	6
Технологический процесс приготовления овощных салатов и винегретов разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления рыбных салатов и винегретов разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления мясных салатов и винегретов разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления салатов из птицы и дичи разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления открытых и закрытых бутербродов разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления закусочных бутербродов (канапе) разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса; мясных гастрономических и субпродуктов разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из яиц и сыра разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок кавказской кухни	6
Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок узбекской кухни	6
Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок казахской кухни	6
Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок таджикской кухни	6
Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок украинской кухни	6
Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок белорусской кухни	6

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ РАБОТА №1

Тема: «Технологический процесс приготовления холодных соусов и заправок»

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства холодных соусов и заправок

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие холодные соусы и заправки:

№814 Масло зелёное или килечное или селёдочное

№816 Паста желтковая

№817 Паста сырная

№819 Соус майонез

№822 Соус майонез с корнишонами

№826 Соус хрен

№830 Заправка для салатов

№831 Заправка горчиная

№833 Горчица столовая

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбчистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто		
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3				

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс первичной обработки необходимого сырья и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса п/ф до т. о.	Масса п/ф после т. о.	Продолжи тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Какие основные компоненты заправок на растительном масле?
2. Перечислите ассортимент заправок на растительном масле
3. Какие виды горчичных заправок вы знаете? В чем особенность их приготовления?
4. Для каких целей в готовую горчичную заправку добавляют несколько капель молока?
5. Какой вид уксуса предпочтительнее использовать для производства заправок?

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ РАБОТА №2

Тема: «Технологический процесс приготовления овощных салатов и винегретов разнообразного ассортимента»

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства овощных салатов и винегретов.

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№70 Салат «Летний»

№54 Салат зеленый с огурцами и помидорами

№62 Салат «Весна»

№69 Салат из цветной капусты, овощей, плодов и ягод

№71 Салат картофельный

№72 Салат картофельный с сельдью

№73 Салат картофельный с огурцами или капустой

№74 Салат картофельный с грибами

№76 Салат картофельный с яблоками

№77 Салат из овощей

№79 Салат из белокочанной капусты

№80 Салат из краснокочанной капусты

№81 Салат из квашеной капусты

№82 Салат витаминный

№92 Салат из моркови или из моркови с яблоками или финиками, или черносливом

№100 Винегрет овощной

№102 Винегрет с грибами

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбчистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты

2. Провести первичную обработку

3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры

4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто		
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3				

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс первичной обработки необходимого сырья и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса п/ф до т. о.	Масса п/ф после т. о.	Продолжи тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Классификация и ассортимент салатов и винегретов
2. Подготовка сырья, для производства салатов и винегретов

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ РАБОТА №3

Тема: «Технологический процесс приготовления рыбных салатов и винегретов разнообразного ассортимента»

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства салатов и винегретов из рыбы и морепродуктов.

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№94 Салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами

№95 Салат рыбный

№96 Салат рыбный деликатесный

№104 Винегрет с кальмарами

№105 Винегрет рыбный

Салат из рыбных консервов с яйцом и рисом

Салат «Мимоза»

Салат с тунцом

Салат-коктейль морской

Салат с семгой и корнионами

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбочистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

4. Подготовить рабочее место, посуду и продукты

5. Провести первичную обработку

6. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры

7. Провести тепловую обработку

8. Оформить блюда для подачи

9. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал

10. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным

11. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс первичной обработки необходимого сырья и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса п/ф до т. о.	Масса п/ф после т. о.	Продолжи тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

- 1.Классификация и ассортимент рыбных салатов и винегретов
- 2.Подготовка сырья, для производства рыбных салатов и винегретов
- 3.Температурные режимы хранения и отпуска рыбных салатов и винегретов
- 4.Требования к качеству рыбных салатов и винегретов

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ РАБОТА №4

Тема: «Технологический процесс приготовления мясных салатов и винегретов разнообразного ассортимента»

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства салатов и винегретов из мяса, субпродуктов и мясных гастрономических продуктов.

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№97 Салат мясной

№106 Винегрет мясной

Салат из ветчины с шампиньонами

Салат с говяжьим языком и болгарским перцем

Салат мясной с дайконом

Салат "Римский" с говядиной и яичными блинчиками

Слоеный салат "Лемберг" с грибами и мясом

Салат со свиной, помидорами, пекинской капустой и сухариками

Салат "Мясная сказка" с говядиной и баклажанами

Мясной салат с помидорами черри и сыром

Пикантный салат с сердцем, сыром, огурцом

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбчистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

4. Подготовить рабочее место, посуду и продукты

5. Провести первичную обработку

6. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры

7. Провести тепловую обработку

8. Оформить блюда для подачи

9. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал

10. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным

11. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс первичной обработки необходимого сырья и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса п/ф до т. о.	Масса п/ф после т. о.	Продолжи тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

- 1.Классификация и ассортимент мясных салатов и винегретов
- 2.Подготовка сырья, для производства мясных салатов и винегретов
- 3.Температурные режимы хранения и отпуска мясных салатов и винегретов
- 4.Требования к качеству мясных салатов и винегретов

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ РАБОТА №5

Тема: «Технологический процесс приготовления салатов из птицы и дичи разнообразного ассортимента»

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства салатов из птицы и дичи разнообразного ассортимента.

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№98 Салат столичный

№99 Салат с птицей или дичью

Салат из копченой курицы

Салат с курицей, ананасами и грибами

Салат «Цезарь»

Салат с курицей и белокочанной капустой

Куриный салат с ананасами и грецкими орехами

Салат с пекинской капустой, курицей и шампиньонами

Салат "Грибная поляна" с куриным филе

Салат из курицы с черносливом "Дамский каприз"

2. Составить отчет
3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбочистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

4. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
5. Провести первичную обработку
6. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
7. Провести тепловую обработку
8. Оформить блюда для подачи
9. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
10. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
11. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс первичной обработки необходимого сырья и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса п/ф до т. о.	Масса п/ф после т. о.	Продолжительность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

- 1.Классификация и ассортимент салатов из птицы и дичи
- 2.Подготовка сырья, для производства салатов из птицы и дичи
- 3.Температурные режимы хранения и отпуска салатов из птицы и дичи
- 4.Требования к качеству салатов из птицы и дичи

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ РАБОТА №6

Тема: «Технологический процесс приготовления открытых и закрытых бутербродов разнообразного ассортимента»

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства открытых и закрытых бутербродов разнообразного ассортимента

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№3 Бутерброды с сыром

№5 Бутерброды с жареными мясными продуктами

№8 Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами

Бутерброды с крабовыми палочками

Горячие бутерброды с шампиньонами и сыром

Бутерброды с семгой и красной икрой

Бутерброды из печени с перепелиными яйцами

Бутерброды с паштетом из фасоли и миндалем

№20 Закрытые бутерброды с мясными гастрономическими продуктами

№21 Закрытые бутерброды с сыром

№22 Закрытые бутерброды с мясными кулинарными изделиями

№23 Закрытые бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами

Закрытые бутерброды с рыбой, беконом и помидорами

Сендвич с базиликом, помидорами, ветчиной

Пицца с запеченными овощами

Сендвич с ростбифом и солеными огурцами

4. Составить отчет

5. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбчистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

9. Подготовить рабочее место, посуду и продукты

10. Провести первичную обработку

11. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры

12. Провести тепловую обработку

13. Оформить блюда для подачи

14. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал

15. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
16. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюда

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто		
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3				

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс первичной обработки необходимого сырья и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса п/ф до т. о.	Масса п/ф после т. о.	Продолжи тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Классификация и ассортимент открытых и закрытых бутербродов
2. Характеристика, особенности технологического процесса приготовления открытых и закрытых бутербродов
3. Требования к качеству открытых и закрытых бутербродов

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ РАБОТА №7

Тема: «Технологический процесс приготовления закусок бутербродов
(канапе) разнообразного ассортимента»

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства закусочных бутербродов (канапе) разнообразного ассортимента

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№24 Канапе с сыром

№27 Канапе с паштетом

№31 Канапе с килькой и яйцом

№28 Канапе с икрой и севрюгой

№29 Канапе с икрой, семгой и осетром

№32 Валованы с салатом

№33 Корзиночки с паштетом

№34 Корзиночки с зыком или ветчиной

№38 Валованы с курицей

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбочистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

4. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
5. Провести первичную обработку
6. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
7. Провести тепловую обработку
8. Оформить блюда для подачи
9. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
10. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
11. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс первичной обработки необходимого сырья и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса п/ф до т. о.	Масса п/ф после т. о.	Продолжительность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

- 1.Классификация и ассортимент закусочных бутербродов (канапе)
- 2.Характеристика, особенности технологического процесса приготовления закусочных бутербродов (канапе)
- 3.Требования к качеству закусочных бутербродов (канапе)

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ РАБОТА №8

Тема: «Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента»

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства холодных блюд и закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№112 Тыква в маринаде

№114 Баклажаны тушеные с помидорами

№115 Помидоры, фаршированные яйцом и луком

№117 Помидоры, фаршированные мясным или рыбным салатом

№118 Икра баклажанная

№119 Икра кабачковая

№120 Икра овощная

№126 Икра свекольная или морковная

№116 Помидоры, фаршированные грибами

№121 Икра грибная

Фаршированные шампиньоны

Запеченные тарталетки с курицей, грибами и сыром

Маринованные шампиньоны

Грибное суфле

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбочистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

4. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
5. Провести первичную обработку
6. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
7. Провести тепловую обработку
8. Оформить блюда для подачи
9. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал

10. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным

11. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюда

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс первичной обработки необходимого сырья и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса н/ф до т. о.	Масса н/ф после т. о.	Продолжи тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок из овощей и грибов
2. Характеристика, особенности технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов
3. Требования к качеству холодных блюд и закусок из овощей и грибов

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ РАБОТА №9

Тема: «Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента»

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№127 Сельдь с гарниром

№143 Студень из рыбы

№147 Крабы заливные

№134 Килька с яйцом и луком

№135 Рыба отварная с гарниром и хреном

№137 Морепродукты под майонезом

№139 Рыба фаршированная заливная

№140 Жареная рыба под маринадом

№141 Крабы под маринадом

№142 Студень рыбный

№144 Рыбное ассорти

№146 Крабы со сметаной

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбчистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным

8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс первичной обработки необходимого сырья и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептур. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса п/ф до т. о.	Масса п/ф после т. о.	Продолжи тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов
2. Характеристика, особенности технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов
3. Требования к качеству холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ РАБОТА №10

Тема: «Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса; мясных гастрономических и субпродуктов разнообразного ассортимента»

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства холодных блюд и закусок из мяса; мясных гастрономических и субпродуктов разнообразного ассортимента

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№149 Мясо отварное с гарниром

№150 Поросенок отварной с хреном

№152 Мясо жареное с гарниром

№153 Ассорти мясное 1 вариант

№155 Мясо или поросенок заливные

№156 Заливное из мясных продуктов в форме

№157 Поросенок фаршированный

№160 Паштет из мяса в тесте

№161 Студень из говядины

№162 Студень из свинины

№163 Студень из говядины и свинины

№164 Студень говяжий

№154 Ассорти мясное 2 вариант

№155 Язык заливной

№156 Заливное из языка в форме

№159 Паштет из печени

№166 Студень из свиных голов

4. Составить отчет

5. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбочистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты

2. Провести первичную обработку

3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры

4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б	н	б	н	б	н	б	н	б	н	б	н	б	н	б	н		
	1	1	3	3	1	1	3	3	1	1	3	3	1	1	3	3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс первичной обработки необходимого сырья и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса п/ф до т. о.	Масса п/ф после т. о.	Продолжи тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок из мяса; мясных гастрономических и субпродуктов
2. Характеристика, особенности технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из мяса; мясных гастрономических и субпродуктов
3. Требования к качеству холодных блюд и закусок из мяса; мясных гастрономических и субпродуктов

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ РАБОТА №11

Тема: «Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента»

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

- №149 Птица отварная с гарниром*
- №151 Филе птицы под майонезом*
- №152 Птица жареная с гарниром*
- №156 Заливное из птицы в форме*
- №157 Курица фаршированная (галантин)*
- №158 Филе из кур фаршированное*
- №160 Паштет из птицы в тесте*
- №167 Студень из субпродуктов птицы*
- №149 Кролик отварной с гарниром*
- №151 Дичь под майонезом*
- №152 Кролик или дичь жареный с гарниром*
- №156 Заливное из дичи в форме*
- №158 Филе из дичи фаршированное*
- №160 Паштет из дичи в тесте*

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбочистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал

7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	<i>б</i> 1	<i>н</i> 1	<i>б</i> 3	<i>н</i> 3	<i>б</i> 1	<i>н</i> 1	<i>б</i> 3	<i>н</i> 3	<i>б</i> 1	<i>н</i> 1	<i>б</i> 3	<i>н</i> 3	<i>б</i> 1	<i>н</i> 1	<i>б</i> 3	<i>н</i> 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс первичной обработки необходимого сырья и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептур. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса п/ф до т. о.	Масса п/ф после т. о.	Продолжи тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика
2. Характеристика, особенности технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика
3. Требования к качеству холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ РАБОТА №12

Тема: «Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из яиц и сыра разнообразного ассортимента»

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства холодных блюд и закусок из яиц и сыра разнообразного ассортимента

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№107 Салат яичный

№108 Яйца под майонезом с гарниром

№109 Рубленые яйца с маслом и луком

№110 Яйца, фаршированные сельдью и луком

№111 Яйца с икрой или маслом селёдочным

Яйца, фаршированные свеклой и сельдью

Яйца, фаршированные печенью трески

Яйца, фаршированные ветчиной, яблоком и орехами

Гужеры из сыра

Сырный закусочный торт

Мусс из сыра, грибов и зелени

Сырные чипсы

Маринованный сыр в пряно-медовом маринаде

Сырная корзиночка, фаршированная куриным салатом

Закуска из жареного сыра в овсяной панировке

Фаршированная моцарелла

2. Составить отчет

2. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбочистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты

2. Провести первичную обработку

3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры

4. Провести тепловую обработку

5. Оформить блюда для подачи

6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения),

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс первичной обработки необходимого сырья и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса п/ф до т. о.	Масса п/ф после т. о.	Продолжи тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок из яиц и сыра
2. Характеристика, особенности технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из яиц и сыра
3. Требования к качеству холодных блюд и закусок из яиц и сыра

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ РАБОТА №13

**Тема: «Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск
холодных блюд и закусок кавказкой кухни»**

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства холодных блюд и закусок кавказкой кухни

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

Сациви

Пхали из шпината и молодой капусты

Капуста по-гурийски

Бастурма

Суджук

Фасоль стручковая с уксусом и чесноком

Шпинат с уксусом и чесноком

Салат лобуц

Схторац бадрожан (баклажаны с чесноком)

Толма из гороха в виноградных листьях

Рулет мясной

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбчистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения),

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс первичной обработки необходимого сырья и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса п/ф до т. о.	Масса п/ф после т. о.	Продолжи тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок кавказкой кухни
2. Характеристика, особенности технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок кавказкой кухни
3. Требования к качеству холодных блюд и закусок

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ РАБОТА №14

**Тема: «Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск
холодных блюд и закусок узбекской кухни»**

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства холодных блюд и закусок узбекской кухни

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

Зира-пиез (лук к плову и шашлыку)

Рыбный салат

Салат "гулистон"

Салат "зеленый"

Салат "ташкент"

Салат из редьки с гранатовыми зернами

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбочистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

9. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
10. Провести первичную обработку
11. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
12. Провести тепловую обработку
13. Оформить блюда для подачи
14. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
15. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
16. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения),

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс первичной обработки необходимого сырья и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса п/ф до т. о.	Масса п/ф после т. о.	Продолжи тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

- 1.Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок узбекской кухни
- 2.Характеристика, особенности технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок узбекской кухни
- 3.Требования к качеству холодных блюд и закусок

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ РАБОТА №15

**Тема: «Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск
холодных блюд и закусок казахской кухни»**

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства холодных блюд и закусок казахской кухни

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

Салат по-казахски

Печенка с салом

Турли еттер

Кабырга с гарниром

Редька с маслом

Курица фаршированная по-казахски

Рулет по-казахски

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбочистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения),

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс первичной обработки необходимого сырья и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса п/ф до т. о.	Масса п/ф после т. о.	Продолжи тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок казахской кухни
2. Характеристика, особенности технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок казахской кухни
3. Требования к качеству холодных блюд и закусок

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ РАБОТА №16

**Тема: «Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск
холодных блюд и закусок таджикской кухни»**

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства холодных блюд и закусок таджикской кухни

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

Салат «Гиссар»

Салат из зеленого лука с гранатом

Свежие овощи к плову

Салат с кислым молоком к плову

Ревень к плову

Мясо отварное холодное

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбочистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

9. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
10. Провести первичную обработку
11. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
12. Провести тепловую обработку
13. Оформить блюда для подачи
14. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
15. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
16. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения),

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс первичной обработки необходимого сырья и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса п/ф до т. о.	Масса п/ф после т. о.	Продолжи тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок таджикской кухни
2. Характеристика, особенности технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок таджикской кухни
3. Требования к качеству холодных блюд и закусок

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ РАБОТА №17

**Тема: «Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск
холодных блюд и закусок украинской кухни»**

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства холодных блюд и закусок украинской кухни

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

Салат Киевский

Рыба в маринаде

Головизна свиная прессованная

Салат свекольный

Салат из сладкого перца

Сельдь в маринаде

Фасоль протертая

Сельдь по-киевски

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбочистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения),

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс первичной обработки необходимого сырья и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса п/ф до т. о.	Масса п/ф после т. о.	Продолжи тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

- 1.Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок украинской кухни
- 2.Характеристика, особенности технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок украинской кухни
- 3.Требования к качеству холодных блюд и закусок

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ РАБОТА №18

**Тема: «Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск
холодных блюд и закусок белорусской кухни»**

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства холодных блюд и закусок белорусской кухни

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

Полендвица

Сальтисон из свиной головы и курицы

Заливное из тушеного мяса

Драники с луком

Рулет из сала

Салат «Минский»

Галки рыбные

Печенка фаршированная по-гомельски

Руляда из поросят

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбочистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

9. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
10. Провести первичную обработку
11. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
12. Провести тепловую обработку
13. Оформить блюда для подачи
14. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
15. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
16. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения),

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс первичной обработки необходимого сырья и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса п/ф до т. о.	Масса п/ф после т. о.	Продолжи тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

- 1.Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок белорусской кухни
- 2.Характеристика, особенности технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок белорусской кухни
- 3.Требования к качеству холодных блюд и закусок

Методические указания для выполнения учебно-производственных занятий
по учебной практике в рамках освоения профессионального модуля
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Автор – составитель: Зеленина Е.А.

Компьютерный набор и верстка Зеленина Е.А.